

Соус «БІЛИЙ»

Молоко (ультрапастеризованное)	Слив. масл	Мука	Соль	Перец мол.	Чеснок гран.	Базилик суш.
2 литра	200 г	~150 г ~3.5 фиол. ложки	22 г 2 синие ложки	7 г 1 синяя ложка	7 г 1 синяя ложка	5 г 1 синяя ложка

Приготовление:

- ✓ 200 г сливочного масла помещаются на разогретую сковороду для растопки;
- ✓ подготавливаются все сухие ингредиенты;
- ✓ когда масло перешло в жидкую форму, сковорода снимается с плиты и в нее высыпается все сухие ингредиенты, которые затем тщательно перемешиваются венчиком до получения однородной массы;
- ✓ продолжая помешивания, постепенно в сковороду наливается молоко;
- ✓ посуда вновь ставится на разогретую плиту, где соус готовится около 15-25 минут, при этом каждые 3-5 минут необходимо производить помешивания венчиком во избежание подгорания и лучшего растворения ингредиентов;
- ✓ как только общая масса начала загустевать – соус считается приготовленным;
- ✓ готовый соус переливается в гастроёмкость, накрывается крышкой и остывает около 4 часов, после чего помещается в холодильник для последующего использования.

Прим.: очередность действий по приготовлению соуса может несущественно меняться опытным поваром при условии, что будет достигнут конечный результат.

Конечный результат:

к моменту использования соус должен иметь характерный для себя вкус без горечи, в массе не должно быть комков, соус должен быть светлого оттенка и густым настолько, чтобы его нельзя было назвать «водой».

Хранение:

после остывания приготовленного соуса он незамедлительно помещается в холодильник либо соответствующий отсек холодильного стола.

Возможные проблемы и пути решения:

1. **Соус сильно загустел / Комки в массе** – в таком случае соус необходимо взбить блендером после остывания.
2. **Соус сильно жидкий** – в таком случае соус необходимо «доварить», добавив муки.
3. **Соус подгорел** – подгоревший соус может иметь темный оттенок и привкус горечи, поэтому оценку возможности использования такого продукта каждый раз дает администратор смены. В случае необходимости продукт списывается и готовится вновь.

Важно:

Разбавлять соус - недопустимо. Лишь в непредвиденной ситуации администратор может принять решение его разбавить, однако делается это исключительно молоком.

Дополнительные примечания:

- В случае, если соус долго лежал в таре – перед использованием его следует перемешать, начиная от дна.

Перемешивать следует периодически и в процессе использования, чтобы равномерно распространять по всему объему тары специи, которые оседают.

- В случае, если для приготовления соуса используется другая посуда и другой объем молока, то ингредиенты добавляются в другом количестве - пропорционально. Используется математическая пропорция.

В случае существования у повара иного мнения относительно рецептуры – следует предложить изменения, руководствуясь документом «Ініціація змін та нововведень».

В случае нарушения данной тех. карты без уважительной причины – к лицу, совершившему нарушение, а также к администратору его смены будут применены санкции согласно документу «Дисциплінарна робота».